



AUKSTĀ ZUPA (LETLANDSE BIETENSOEP) 37



PEIXINHOS DA HORTA (PORTUGESE BOONTJES MET EEN KNAPPERIG KORSTJE) ... 40



JACKET POTATOES (GEPOFTE AARDAPPEL) 43



BUCHTY (TSJECHISCHE ZOETE BROODJES) 46



NIÇOISE SALADE..... 49



PLĂCINTA BUNICII POMPOEN TAART 52

ITALIAANSE VERSE RODE PASTA

Recept

Ingrediënten

- 300 g bloem type 00
- 150 g tomatenpuree
- snufje zout
- een beetje water als nodig is (40 ml a 50 ml)

MUST HAVE

- Tafel
- Weegschaal
- Kom
- Vork
- Diepe pan
- Mes
- Snijplank
- Vershoudfolie

Probeer ook eens met... een frisse groene salade.





Zet een kom met de bloem op een schoon werkblad en maak een kuiltje in het midden van de bloem.



Doe de tomatenpuree in het kuiltje. Gebruik een vork om van binnen naar buiten te roeren; beetje bij beetje meng je de bloem met de tomatenpuree.



Zodra het mengsel samenkomt, kneed tot een samenhangend deeg.



Kneed het deeg ongeveer vijf minuten tot het glad en elastisch is. Als het deeg te plakkerig is, voeg dan een beetje bloem toe; als het te droog is, voeg dan een paar druppels water toe.



Vorm het deeg tot een bal, wikkel het in vershoudfolie en laat het dertig minuten rusten. Je kunt ervoor kiezen om het deeg in de koelkast te laten rusten of op kamertemperatuur, zolang het niet te warm is in huis.



Bestuif een schoon werkblad en je deegroller licht met bloem. Hiermee voorkom je dat het deeg straks blijft plakken.